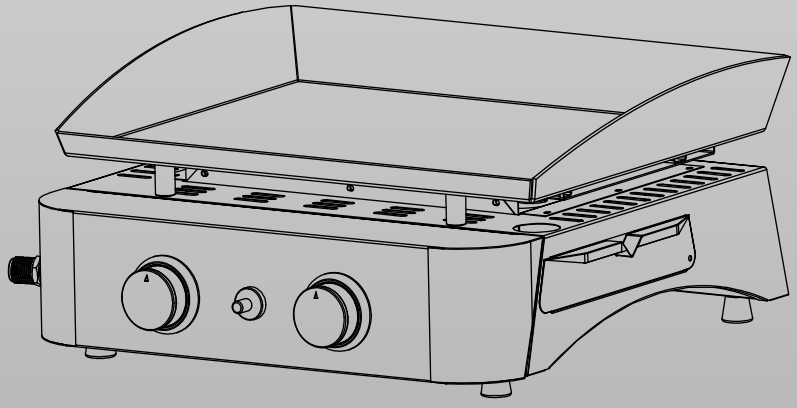
NOTICE DE MONTAGE



GAZ PLANCHA ACIER

Réf. OL6510-2B

FR

CONTENU

1. PRECAUTIONS DE LA PLANCHA A GAZ Page. 1 - 2

2. PRECAUTIONS D'INSTALLATION Page. 3

3. LISTE DES PIÈCES Page. 4

4. ÉTAPES D'INSTALLATION Page. 5 - 6

5. UTILISATION ET ENTRETIEN Page. 7 - 14

A. Instructions de sécurité
B. Gaz et régulateur
C. Installation
D. Fonctionnement
E. Nettoyage et entretien

6. SPECIFICATIONS TECHNIQUES ET DEPANNAGE Page. 15

A. Spécifications techniques
B. Dépannage

1. PRECAUTIONS DE LA PLANCHA A GAZ

ATTENTION

Il faut être extrêmement prudent lors de l'utilisation d'un appareil à gaz

1. Lisez le manuel d'instructions avant de monter le produit
Ne pas modifier l'appareil. Cela peut être très dangereux. Les composants scellés par le fabricant ne doivent pas être manipulés.

2. Gaz et détendeur
Cette plancha est conçue pour fonctionner au butane (bouteille de gaz 6 kg UNIQUEMENT) contrôlé par un régulateur de butane 28 mbar approuvé, ou au propane (bouteille de gaz 5 kg UNIQUEMENT) contrôlé par un régulateur de propane 37 mbar approuvé. Il est déconseillé d'utiliser un système de mélange de gaz, et le régulateur doit être utilisé selon les lois et réglementations nationales du pays de destination.

UN DETENDEUR ET UNE BOUTEILLE DE GAZ ADÉQUAT SONT INDISPENSABLES POUR GARANTIR LA SÉCURITÉ ET LE FONCTIONNEMENT EFFICACE DE VOTRE PLANCHA. L'UTILISATION D'UN DETENDEUR INADÉQUAT OU DÉFECTUEUX EST DANGEREUX ET ANNULE VOTRE GARANTIE.

Cette plancha est dotée d'un connecteur de gaz de type G 1/2 de norme NF, préinstalle en sortie du tuyau:

Plancha

3. Utilisation et fonctionnement
Ne faites pas bouger l'appareil pendant son utilisation et coupez l'alimentation en gaz au niveau du récipient de gaz après utilisation.

ATTENTION

Il faut être extrêmement prudent lors de l'utilisation d'un appareil à gaz

4. Nettoyage et maintenance

Nettoyez votre plancha régulièrement entre deux sessions de cuisson et après l'avoir laissée inutilisée pendant une longue période. Après utilisation, attendez au moins 1 h avant de procéder au nettoyage. Protégez vos mains avec des gants afin d'éviter toute brûlure.

La plancha ne peut être utilisée qu'en extérieur. Tenez- la à l'écart de tout matériau inflammable (ex. haies, maquis, parapluie, etc.)

Les parties accessibles peuvent être très chaudes. Tenez les jeunes enfants, les personnes âgées et les animaux à l'écart.

N'utilisez jamais une plancha dans une zone non ventilée, en raison du risque de formation de monoxyde de carbone. Il faut toujours nettoyer les grilles de cuisson et le bac à graisse après usage pour éviter tout retour de flamme soudain.

2. PRECAUTIONS D'INSTALLATION

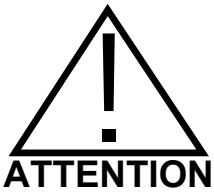
Malgré tout le soin apporté dans la fabrication de ce produit, il convient d'opérer avec précaution à cause de la présence possible d'arrêtes coupantes.

Retirez avec précaution tous les matériaux d'emballage en polyéthylène et maintenez-les à l'écart des enfants. Lisez attentivement nos instructions de sécurité avant de commencer à utiliser votre plancha.

Lisez attentivement toutes les instructions et conservez l'emballage externe en guise d'illustration du produit final et en référence au cas où vous rencontreriez des difficultés lors de l'assemblage de votre plancha.

Vous aurez besoin des outils suivants: un tournevis plat ou un tournevis cruciforme et une clé à ouverture variable ou des tenailles.

Conservez ce manuel de montage avec les instructions de sécurité pour pouvoir vous y référer ultérieurement.



Lisez attentivement toutes les instructions avant de commencer. Préparez une zone de travail vaste et propre pour assembler les pièces de votre plancha. Référez-vous à la liste des pièces et aux schémas de montage aussi souvent que nécessaire. Nous vous recommandons de demander de l'aide à quelqu'un, car certaines pièces sont très grandes.

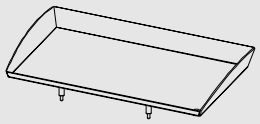
Cet appareil n'est pas équipé d'un régulateur de gaz, d'un tuyau à gaz flexible, d'un joint en caoutchouc, d'un régulateur et de tenailles. Assurez-vous d'acheter des composants en conformité avec les lois et réglementations nationales du pays de destination. Ces composants devront être remplacés périodiquement en fonction de la date indiquée pour chacun d'eux, ou en conformité avec les lois et réglementations nationales du pays de destination.

Ce système a été conçu et fabriqué en conformité avec les normes européennes suivantes : EN 498 et EN 437, ainsi qu'avec les amendements suivants (normes relatives au gaz). L'appareil est en conformité avec les prescriptions de la directive de l'Union européenne 2009/142/EC sur les appareils du gaz.

3. LISTE DE PIECES

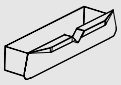
Vérifiez l'emballage avant de procéder au montage de votre plancha, pour vous assurer qu'il contient bien toutes les pièces indiquées ci-dessous. Prenez le temps de vous familiariser avec toutes les pièces fournies, et vérifiez aussi que les orifices ne sont pas obstrués par la peinture avant de commencer.

BOX

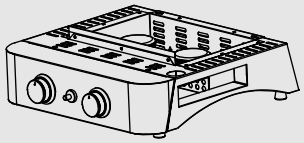


QTÉ:1

QTÉ:4

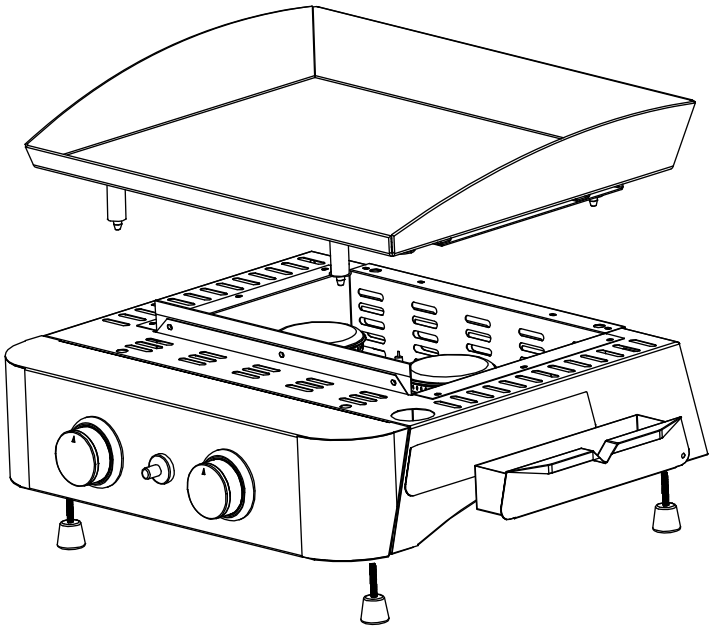


QTÉ:1

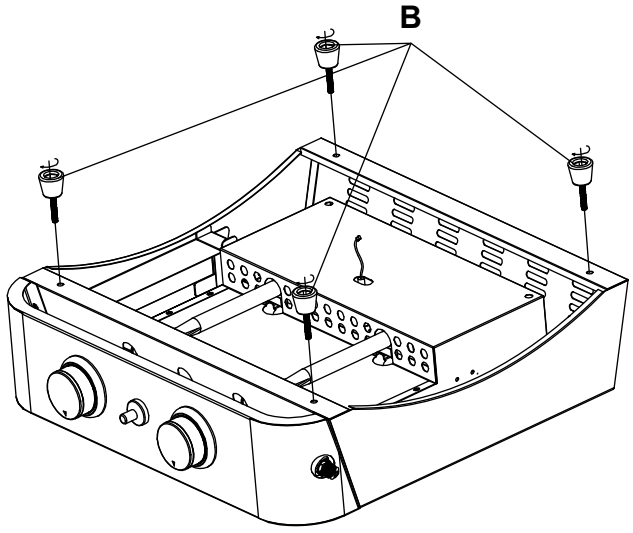


QTÉ:1

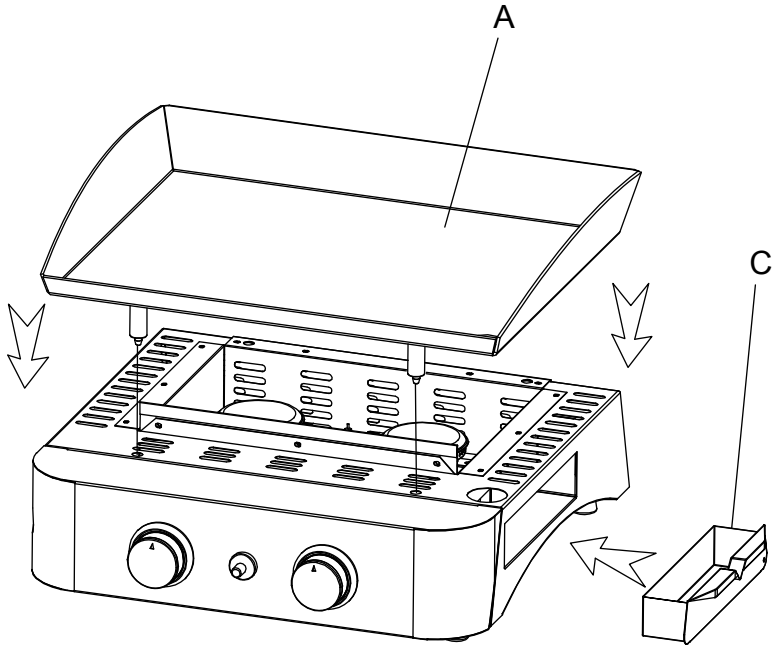
ÉTAPE 1



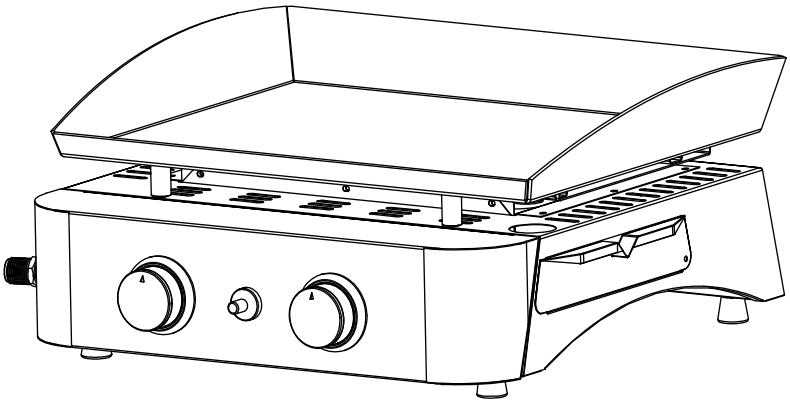
ÉTAPE 2



ÉTAPE 3



ÉTAPE 4



CONSERVER VOTRE NOTICE DE MONTAGE

A. Instructions de sécurité

LISEZ ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS AVANT D'ASSEMBLER ET D'UTILISER VOTRE PLANCHA.

- Ces instructions visent à assurer votre sécurité. Consulter la notice avant l'utilisation, puis les conservez pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- A n'utiliser qu'à l'extérieur des locaux. Ne l'utilisez jamais en intérieur, dans un espace confiné ou en sous-sol.
- N'utiliser que des bouteilles de gaz GPL.
- N'utilisez pas la plancha à moins d'un mètre d'une structure ou d'une surface inflammable.
- Les bouteilles de gaz ne doivent jamais être stockées ni utilisées en position couchée. Toute fuite peut avoir de graves conséquences et du liquide peut entrer dans le tuyau de gaz.
- Si la plancha est équipée d'un couvercle, le couvercle doit toujours être ouvert lors de l'allumage.
- Ne pas déplacez l'appareil pendant l'utilisation.
- Ne laissez pas la plancha sans surveillance en cours de fonctionnement.
- La poignée du couvercle peut devenir très chaude. Ne la saisissez que par son milieu. Dans tous les cas, il est conseillé d'utiliser des gants de cuisine.
- Faites très attention quand vous ouvrez le couvercle pendant l'utilisation de la plancha, car de la vapeur chaude peut s'échapper.
- ATTENTION : des parties accessibles peuvent être très chaudes. Eloigner les jeunes enfants, les personnes âgées ou les animaux éloignés.
- Fermez le robinet du récipient de gaz après usage.
- Ne couvrez jamais votre plancha tant qu'elle n'a pas complètement refroidi.
- Effectuez le test de détection des fuites chaque année et systématiquement lors du démontage, du remplacement de pièces et quand la bouteille de gaz est retirée ou remplacée. NEGLIGER CE POINT PEUT ENTRAINER DES BLESSURES SERIEUSES OU ENDOMMAGER LA PLANCHA.
- Ne stockez pas de substance inflammable à proximité de la plancha.
- N'utilisez aucun pulvérisateur à proximité de la plancha lors de son utilisation.
- Ne pas lire ou ne pas observer ces instructions peut entraîner de graves blessures ou dégâts matériels.
- Pour toute question concernant ces recommandations et instructions, contactez votre revendeur local.
- Ne touchez jamais aucun composant de la plancha. Toute modification de l'appareil est strictement interdite et peut être très dangereuse et annule la garantie. En particulier, ne démontez jamais les injecteurs.
- Les pièces protégées de la plancha ne doivent pas être manipulées par l'utilisateur.
- Aucun produit d'allumage ne doit être utilisé avec cet appareil.

B. Gaz et détendeur

Cette plancha est conçue pour fonctionner au butane (bouteille de gaz 6 kg UNIQUEMENT) contrôlé par un régulateur de butane 28 mbar approuvé, ou au propane (bouteille de gaz 5 kg UNIQUEMENT) contrôlé par un régulateur de propane 37 mbar approuvé.

Ne jamais utiliser de détendeur réglable avec cette plancha. Les bouteilles de propane sont recommandées pour une utilisation toute l'année, même en hiver.

Les bouteilles de butane peuvent être utilisées l'été mais ne doivent pas être utilisées par basses températures.

Les bouteilles de gaz ne doivent jamais être stockées ni utilisées en position couchée.

Il est déconseillé d'utiliser un système de mélange de gaz, et le régulateur doit être utilisé selon les lois et réglementations nationaux du pays de destination.

UN RÉGULATEUR ET UNE BOUTEILLE DE GAZ ADÉQUATE SONT INDISPENSABLES POUR GARANTIR LA SÉCURITÉ ET LE FONCTIONNEMENT EFFICACE DE VOTRE PLANCHA. L'UTILISATION D'UN RÉGULATEUR INADÉQUAT OU DÉFECTUEUX EST DANGEREUX ET ANNULE VOTRE GARANTIE.

Demandez une bouteille de gaz appropriée à votre revendeur local.

C. Installation

Installez la plancha en conformité avec les lois et réglementations nationales.

C1. Choix de l'emplacement de la plancha

Cette plancha est conçue uniquement pour être utilisée à l'extérieur, dans un endroit bien ventilé, ne jamais l'utiliser à l'intérieur des locaux, dans un espace confiné ou en sous-sol.

Ne la placez jamais sur une surface inflammable.

La distance entre la plancha et les murs alentours doit être d'au moins 1 m.

Il ne doit y avoir aucun plafond au-dessus de la plancha.

SAFETY CET APPAREIL DOIT ÊTRE ÉLOIGNÉ DES MATÉRIAUX INFLAMMABLES DURANT L'UTILISATION

C2. Montage du régulateur sur la bouteille de gaz

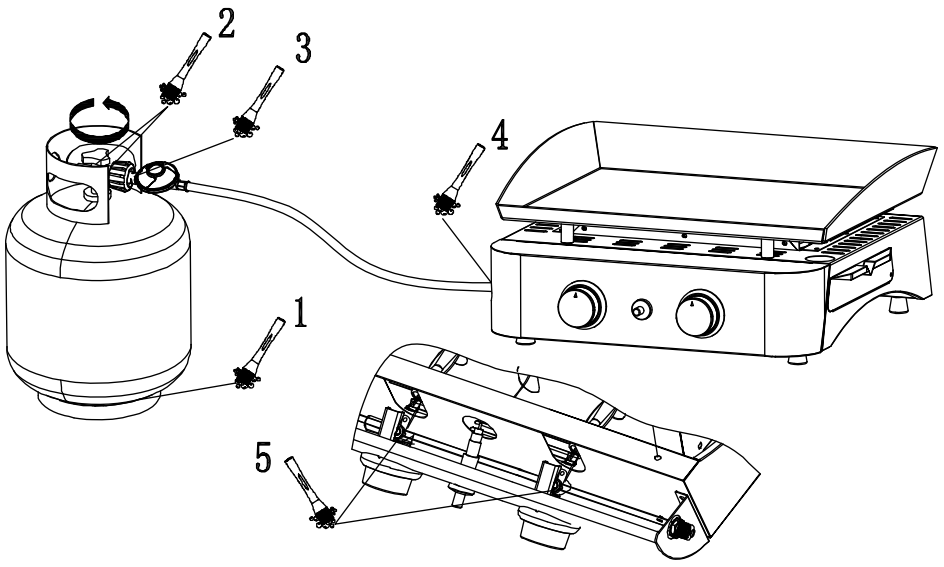
> Ne bloquez pas les ouvertures de ventilation de la plancha.
> Disposez la bouteille de gaz au niveau du sol, à proximité de la plancha et à l'écart de toute source de chaleur.
> Si vous devez remplacer la bouteille de gaz, assurez-vous que la plancha est éteinte et qu'aucune source potentielle d'incendie (cigarette, flamme nue, étincelle, etc.) ne se trouve à proximité avant de commencer.
> Assurez-vous que le tuyau de gaz n'est pas pincé ni entortillé.
> Raccordez le tuyau flexible en caoutchouc au tuyau situé dans la partie inférieure de la plancha de telle sorte que celui-ci ne touche aucune partie chaude. Le tuyau ne doit être ni plié, ni entortillé ni faire de noeud, afin de s'assurer que le gaz s'écoule librement.
> Le tuyau ne doit toucher aucune pièce chaude de la plancha, hormis le point de raccordement.

C3. Raccordement

> Assurez-vous que toutes les manettes de contrôle de la plancha sont fermées.
> Le tuyau est un flexible qui doit être conforme à la norme NF D 36-112 ou NF D 36-125. Les tuyaux flexibles caoutchouc armés NF D36-112 ont une durée de vie de 10 ans et doivent être remplacés lorsqu'ils sont en fin de vie.
> Le tuyau doit être visible sur toute sa longueur et facilement accessible. Il doit se développer normalement sans torsion ou traction et ne doit toucher aucune partie chaude de la plancha.
> Avant chaque utilisation, vérifiez que le tuyau ne présente ni entailles, ni fissures, ni signes d'usure excessive. Si le tuyau est endommagé, remplacez-le immédiatement après vous êtes assuré que le nouveau tuyau convient au gaz et est conforme aux normes nationales actuellement en vigueur.
> La longueur du tuyau ne doit pas dépasser 1,5 m.
> Raccorder le détendeur à la bouteille de gaz en suivant les indications fournies avec le détendeur.

C4. Test de détection de fuites (à effectuer dans un esoace bien ventilé)

> Assurez-vous que tous les boutons de contrôle sont fermés.
> Raccordez correctement la bouteille de gaz à la plancha.
> Ouvrez la vanne de contrôle de gaz de bouteille ou du régulateur.
> Vérifiez qu'il n'y ait pas de fuites en utilisant un mélange d'eau et de savon en proportions égales (moitié eau, moitié savon) sur tous les points de raccordement de votre installation de gaz, y compris les raccordements à la vanne de gaz, au tuyau et au régulateur (voir schéma). N'UTILISEZ JAMAIS UNE FLAMME NUE pour trouver une fuite.
> La formation de bulles au niveau du point de test signifie la présence d'une fuite. Coupez l'alimentation en gaz et serrez fermement tous les raccordements. Répétez le test. Si vous voyez encore des bulles, n'utilisez pas la plancha. Demandez de l'aide à votre revendeur local.
> Exécutez ce test de fuite au minimum une fois par an et à chaque fois que vous retirez ou remplacer la bouteille de gaz.
> Assurez-vous que la vanne est correctement positionnée au-dessus du diffuseur.
> Vous devrez aussi effectuer ce test chaque fois que vous sentirez l'odeur caractéristique du gaz.



D. Fonctionnement

D1. Avertissements

> Avant de procéder, assurez-vous que vous comprenez toutes les RECOMMANDATIONS DE SÉCURITÉ énumérées ci-dessous.
> Avant de cuisiner pour la première fois, préchauffez la plancha en position grand feu pendant 10 minutes jusqu'à ce que la fumée se dissipe. Ce processus doit être exécuté avant toute session de cuisson. IMPORTANT: Si la plancha est équipée d'un couvercle, le capot/couvercle doit être ouvert au cours du préchauffage.

D2. Préparation préalable à la cuisson

> Pour empêcher que la nourriture ne colle à la plaque de cuisson, prenez une brosse à poignée longue et brossez la grille avec une fine couche d'huile de cuisson ou d'huile végétale avant chaque utilisation.
> Quand vous allumez votre plancha pour la première fois, les couleurs de la peinture peuvent légèrement changer sous l'effet de la chaleur. C'est parfaitement normal : ne vous inquiétez pas.
> Ne jamais enlever la tasse de récupération des graisses en cours de cuisson.
> N'utilisez jamais plus de 70 % de la surface de la plancha comme plaque de cuisson. L'occupation totale de la surface peut entraîner une accumulation excessive de chaleur et endommager la plancha.

D3. Allumage de la plancha

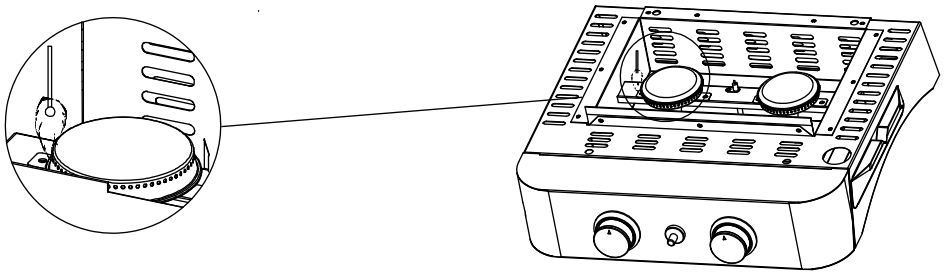
L'allumage avec une bouteille de gaz neuve prend plus de temps, car l'air dans le circuit de gaz doit être drainé. Pour allumer les brûleurs, procédez comme suit :

1) Si la plancha est équipée d'un couvercle, ouvrez-le.
2) Vérifiez que tous les boutons sont en position «OFF». Ouvrez la vanne de gaz sur la bouteille ou le détendeur.
3) Chaque bouton de commande possède son propre allumeur. Appuyer sur le bouton de commande et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'unemontre sur la position grand feu. Maintenir le bouton appuyé pendant 2-3 secondes et appuyer plusieurs fois sur le bouton d'allumage pour allumer le brûleur. Remettre le bouton de commande sur la position «OFF» si le brûleur n'est pas allumé et recommencer.
4) Répétez l'étape ci-dessus autant de fois que nécessaire jusqu'à ce que les brûleurs soient allumés.
5) Si vous ne parvenez pas à allumer le brûleur après plusieurs essais, mettez le bouton de commande en position «OFF» et fermez le gaz sur la bouteille ou sur le détendeur. Attendez 5 minutes, puis répétez l'étape ci-dessus.
6) Après les avoir allumés, laissez les brûleurs sur grand feu pendant 10 minutes afin de préchauffer la plancha. Ce processus doit être exécuté avant toute session de cuisson. IMPORTANT: le couvercle/capot doit être ouvert au cours du préchauffage.
7) A l'issue du préchauffage, ramenez les brûleurs sur petit feu pour de meilleurs résultats de cuisson.

D4. Allumage manuel de la plancha

1. Si la plancha est équipée d’un couvercle, ouvrez-le.
2. Vérifiez que tous les boutons sont en position «OFF». Ouvrez la vanne de gaz sur la bouteille ou sur le détendeur.
3. Craquez une allumette et approchez-la des orifices de sortie du gaz du brûleur de gauche.
4. Approchez l'allumette du brûleur, tournez le bouton de gauche dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous entendiez un «clic», e t maintenez cette position pendant 2 à 3 secondes. ATTENTION : Le bouton de la vanne de gaz doit être complètement ouvert pour allumer le brûleur.
5. Après les avoir allumés, laissez les brûleurs sur grand feu pendant 10 minutes afin de préchauffer la plancha. Ce processus doit être exécuté avant toute session de cuisson. IMPORTANT: le couvercle/capot doit être ouvert au cours du préchauffage.
6. A l'issue du préchauffage, ramenez les brûleurs sur petit feu pour de meilleurs résultats de cuisson.
7. Si vous ne pouvez pas allumer le brûleur en procédant de cette manière, vérifiez les points suivants:
   a. La bouteille de gaz est-elle vide?
   b. Le diffuseur est-il correctement inséré dans l'injecteur?
   c. Tous les tuyaux sont-ils correctement raccordés?

Remarque: il faut regarder dans les ouvertures sur les côtés de l’appareil pour véri - fier que les brûleurs sont allumés correctement.



D5. Fin de la session de cuisson

Après chaque session de cuisson, tournez les boutons de contrôle des brûleurs en position «grande flamme» et patientez pendant 5 minutes. Les résidus seront brûlés, facilitant par conséquent le nettoyage.

D6. Eteindre la plancha

Dès que la cuisson est terminée, ramenez toutes les manettes de contrôle en position «OFF» en les tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. Fermer le robinet du récipient de gaz après usage. Laissez la plancha refroidir suffisamment avant de refermer le couvercle.

E. Nettoyage et entretien

Nettoyez votre plancha régulièrement entre deux sessions de cuisson et après l'avoir laissée inutilisée pendant une longue période. Après utilisation, attendez au moins 1 h avant de procéder au nettoyage. Protégez vos mains à l'aide de gants afin d'éviter toute brûlure. Ne versez jamais d'eau sur la plancha quand les surfaces sont encore chaudes. Ne manipulez jamais les pièces chaudes sans vous protéger les mains. Pour garantir une durée de vie plus longue et un bon état, nous vous recommandons fortement de couvrir votre plancha si vous la rangez à l'extérieur, même pour une courte période, notamment pendant les mois d'hiver.

E1. Plaque de cuisson

Nettoyez-la à l'eau savonneuse chaude. Pour enlever tous les résidus alimentaires, utilisez une crème de nettoyage ou une éponge non abrasive. Rincez abondamment puis séchez complètement.

E2. Maintenance des brûleurs

Enlevez les brûleurs et nettoyez-les une fois par an ou chaque fois que vous remarquez une accumulation excessive de débris ou d'insectes, afin d'éviter d'obstruer les orifices des brûleurs et les tubes venturi. Utilisez un cure-pipe pour déboucher les orifices obstrués. Utilisez une brosse métallique pour enlever la corrosion des brûleurs. Réassemblez les brûleurs en vous assurant que les tubes venturi sont correctement ajustés dans les robinets.

E3. Corps de la plancha

Enlevez régulièrement l'excès d'huile ou de graisse du corps de la plancha à l'aide d'un racloir souple en plastique ou en bois. Il n'est pas nécessaire d'enlever entièrement la graisse et l'huile. Pour un nettoyage approfondi, utilisez uniquement de l'eau savonneuse chaude et un chiffon ou une brosse en nylon. Enlevez la plaque de la plancha et les brûleurs avant d'effectuer un nettoyage approfondi. N'immergez jamais les boutons de contrôle du gaz et le collecteur dans l'eau. Après avoir remonté avec précautions les brûleurs sur le corps de la plancha, vérifiez leur bon fonctionnement. Utilisez de l'eau savonneuse pour nettoyer la plaque de cuisson. Nous vous recommandons de ne pas utiliser de détergent ni de produits abrasifs.

E4. Fixations

Nous vous recommandons de vérifier les fixations au moins une fois par an et de les resserrer si nécessaire.

E5. Stockage

Stockez votre plancha dans un endroit sec et frais. Par ailleurs, les bouteilles de gaz doivent être protégées de la lumière du soleil. Couvrez les brûleurs de papier aluminium pour empêcher les insectes et les débris de s'accumuler dans les orifices et de les boucher. Si vous stockez votre plancha à l'intérieur, débranchez la bouteille de gaz et laissez-la à l'extérieur. Stockez toujours la bouteille de gaz à l'extérieur dans un endroit sec et bien ventilé, à l'écart de toute sources de chaleur et de feu. Ne laissez pas les enfants jouer avec la bouteille. Vérifiez qu'elle ne présente pas de fuites avant de réutiliser la plancha.

6. SPECIFICATIONS TECHNIQUES ET DEPANNAGE

A. Spécifications techniques

FABRIQUE PAR:	NINGBO HUIGE OUTDOOR PRODUCTS CO. LTD		
FOURNISSEUR:	BRASERO LTD		
REFERENCE FOURNISSEUR:	OL6510-2B		
MARQUE COMMERCIALE:	BRASERO		
DEBIT NOMINAL:	5.0 kW		
DEBIT NOMINAL MASSIQUE:	363.7 g/h	et	357.2 g/h
CATEGORIE:	Cat I3+		
TYPE DE GAZ:	BUTANE	et	PROPANE
PRESSION D'ALIMENTATION:	28-30mbar		37mbar
DIAMETRE DES INJECTEURS:	0.76 mm		
MARQUAGE DES INJECTEURS :	0.76		
	CE 0063-14		
	0063CN7292		
CODE SERIE:			
PAYS DE DESTINATION:	BE,ES,FR,GB,GR,IE,LU,IT,PT,CH		

B. Dépannage

Problèmes	Causes possibles	Solutions
Les brûleurs ne s'allument pas lorsque j'utilise le système d'allumage	1/ La bouteille de gaz GPL est vide 2/ Le régulateur est défectueux 3/ Les trous des brûleurs sont bouchés 4/ Les gicleurs ou tuyaux de gaz sont bouchés	1/ Remplacez la bouteille vide 2/ Faites contrôler et remplacer le régulateur 3/ Nettoyez les brûleurs 4/ Nettoyez les gicleurs et tuyaux de gaz
Les brûleurs ne s'allument pas avec une allumette	1/ La bouteille de gaz GPL est vide 2/ Le régulateur est défectueux 3/ Les trous des brûleurs sont bouchés 4/ Les gicleurs ou tuyaux de gaz sont bouchés	1/ Remplacez la bouteille vide 2/ Faites contrôler et remplacer le régulateur 3/ Nettoyez les brûleurs 4/ Nettoyez les gicleurs et tuyaux de gaz
Flamme faible ou retour deflamme (feu à l'intérieur du tube du brûleur – on entend un bruit de sifflement ou de bruissement)	1/ La bouteille de gaz GPL est trop petite 2/ Les trous des brûleurs sont bouchés 3/ Les gicleurs ou tuyaux de gaz sont bouchés 4/ Temps venteux	1/ Utilisez une bouteille plus grande 2/ Nettoyez les brûleurs 3/ Nettoyez les gicleurs et tuyaux de gaz 4/ Placer la plancha dans un endroit plus protégé
Le bouton du robinet de gaz est difficile à tourner	Le robinet de gaz est bloqué	Remplacez le robinet de gaz

FOURNISSEUR:
BRASERO LTD. - UNIT NOS 1, 3, 5 10/F WESTLEY SQUARE, 48 HOI YUEN ROAD, KWUN TONG, KOWLOON, HONG KONG

BRASERO

Outdoor Cooking

www.braserogrill.com